

ชื่อเรื่อง	การเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางเคมีและน้ำตาลในผลสับประรดปัตตาเวียระหว่างการสุก
ผู้เขียน	อดิศักดิ์ จูมวงษ์
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	สับประรด; คุณสมบัติทางเคมี; ปริมาณน้ำตาล

บทคัดย่อ

การศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางเคมีและปริมาณน้ำตาลของผลสับประรดพันธุ์ปัตตาเวีย (*Ananas comosus* cv. Smooth Cayenne) ระหว่างการสุกแก่ โดยเก็บเกี่ยวผลสับประรดพันธุ์ปัตตาเวียที่อายุ 110, 120, 130, 140, 150 และ 160 วันหลังดอกบานบริบูรณ์ของสับประรด ระหว่างเดือนมิถุนายน – สิงหาคม พ.ศ. 2548 ทำการวัดปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำ (Total soluble solids : TSS) ปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ (Titratable acidity : TA) อัตราส่วนของปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำและปริมาณกรดที่ไตเตรท ค่าความเป็นกรดเบส และปริมาณน้ำตาลของผลสับประรด พบว่าปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำ อัตราส่วนของปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำและปริมาณกรดที่ไตเตรท และค่าความเป็นกรดเบสของสับประรดจะมีค่าเพิ่มขึ้นตามระยะการสุกแก่ ส่วนปริมาณกรดที่ไตเตรทของสับประรดจะมีค่าลดลงตามระยะการสุกแก่ น้ำตาลซูโคสมีค่าสูงกว่าน้ำตาลกลูโคสและฟรุกโตสตลอดระยะการสุกแก่โดยมีอัตราส่วนเท่ากับ 5.5 : 1.3 : 1.1 ตามลำดับ